



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta _a	klein 4,00 Euro / groß 5,40 Euro
Gemischte Antipasti _{g, l, f}	klein 6,30 Euro / groß 9,70 Euro
Sommerblattsalat Himbeer-Dressing / Radieschen / Tomate / Gurke	klein 6,90 Euro / groß 9,50 Euro
Sommerblattsalat Gegrillte Hähnchenbrust / Himbeer-Dressing / Radieschen / Tomate / Gurke	14,50 Euro
Vitello tonnato vom gebratenen Kalbstafelspitz Limonen / Kapern _{g, d}	klein 6,50 Euro / groß 9,90 Euro
Spanischer Vorspeisenteller _a , Backpflaumen im Speckmantel / kanadische Kartoffeln / Mojo rojo / Oliven / Schafskäse _{a, c, g, d, l, 3, 5}	9,50 Euro
Sizilianischer Tomatenbrotsalat gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan _{a, b, h, g, 5}	klein 13,50 Euro / groß 17,50 Euro
Thunfisch-Involtini Basilikum / Parmesan / alter Balsamico _{d, g, 3}	16,50 Euro

Burger & Co

Currywurst von der Landschlachtere Hausgemachter Currysauce / Dicke Pommes Frites	9,20 Euro
Beef Burger „Deutsche Ferse“ 200 g Tomate / Gurke / rote Zwiebeln / Cheddar / Cocktailsauce _{a, c, j}	11,80 Euro
Pulled Pork Burger Schweinebraten in Chili-Whiskey mariniert und geschmort / geschmorte Tomaten und Zwiebeln Krosser Bacon / BBQ-Sauce _a	10,30 Euro
Lachs Burger Gegrillte Lachstranchen / Rucola / Tomate / Wasabicreme / Aioli _{a, c, d}	11,50 Euro
Dicke Pommes -Portion- _a	3,50 Euro
Süßkartoffel Pommes -Portion-	4,60 Euro



Pasta

Orecchiette (vegetarisch) Fenchel / Oliven / Kirschtomate / gebackener Rucola / Parmesan a, g, 6	14,90 Euro
Orecchiette Rotgarnele / Fenchel / Oliven / Kirschtomate a, d, g, 6	18,50 Euro

Klassiker & Neues

Lachsfilet Kräuterseitlinge / Selleriepüree / Radieschensalat c, d, g	22,00 Euro
Kalbsleber Kartoffel-Knusperpüree / Äpfel / Zwiebeln / Cassisjus f, k	21,50 Euro
Riesengarnelen 350g in der Schale für 1 Person Riesengarnelen 700g in der Schale für 2 Personen Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli a, b, c, g, i, j	26,90 Euro 49,00 Euro
Saltimbocca vom Kalbsrücken Confierte Karotten / Rosmarinkartoffeln	21,50 Euro
Schweineschnitzel Champignons a la creme / Bratkartoffeln	20,50 Euro
Wiener Kalbsschnitzel Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln a, c, g	21,50 Euro

Vom Lavasteingrill oder vom „Heißen Stein“

Rib Eye Steak ca. 250 g südamerikanisch mit typischem Fettauge vom Lavasteingrill Bratkartoffeln / Champignon-Zwiebel-Gemüse / Kräuterbutter g	22,50 Euro
Rinderfilet ca. 220 g südamerikanisch vom „Heißen Stein“ Pffferlinge / Grüne Bohnen / Kartoffel-Knusperpüree / Pesto / Jus g	35,50 Euro
Thunfisch vom „Heißen Stein“ Pak Choi / Süßkartoffel-Püree / Sesam / Sojasauce / Weißweinschaum d, f, g, k	27,50 Euro



RESTAURANT PELLEGRINI
Margarethenhof

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen Vanillesauce / Pfirsichsorbet a, c, g	9,00 Euro
Quarkschaum a, c, g Zwetschgen / Mandelhippe	7,50 Euro
Crème Brûlée Pfirsich / Brombeersorbet c, g	8,00 Euro
Dessert-Variation a, c, g	12,90 Euro



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	13	gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse